

Hoja de datos N.º 14 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-502.11

Un establecimiento de alimentos debe obtener un permiso excepcional de la autoridad reguladora, tal como se especifica en las secciones 8-103.10 y 8103.11 antes de lo siguiente: Pf

(H) Germinar semillas o frijoles. Pf

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Desde 1995, el germinado de semillas crudas emergió como fuente reconocida de enfermedades de origen alimentario en los Estados Unidos. La FDA y los CDC han publicado avisos de salud de que las personas que están en mayor riesgo de padecer una enfermedad de origen alimentario deben evitar comer germinado de alfalfa cruda hasta el momento en que haya métodos de intervención para mejorar la seguridad de estos productos.

Dado que no se ha encontrado ningún tratamiento que elimine por completo los patógenos, la FDA recomienda una prueba de microbios en el agua de riego usada. La prueba de verificación puede hacerse en el establecimiento minorista si hay disponibles equipos adecuados y personal cualificado, o pueden contratarse laboratorios privados para que realicen las pruebas necesarias. El tratamiento de desinfección de semillas en conjunto con la prueba de microbios disminuye la probabilidad de que se venda producto contaminado. La prueba debe hacerse en los dos patógenos relevantes: *E. coli* O157:H7 y *salmonella*.

Germinado de semillas o frijoles

Las frutas y verduras frescas son un componente importante de una dieta saludable. No obstante, algunos productos, incluidos los germinados, han estado implicados en enfermedades de origen alimentario. Los germinados crudos y ligeramente cocinados, especialmente los germinados de alfalfa, trébol y de frijoles mungo, han estado asociados a distintos brotes de enfermedades de origen alimentario. Los microorganismos que ya se encuentran en las semillas o que son introducidos durante el proceso de germinado se desarrollan rápidamente durante las condiciones ideales de germinación y brote. Por ello, ahora se requiere de un permiso excepcional y de un plan de HACCP para germinar semillas o frijoles en los establecimientos de alimentos.

Los brotes se definen como la forma de germinación de semillas y frijoles. Ejemplos de germinados incluyen:

- Alfalfa
- Trébol
- Girasol
- Brócoli
- Mostaza
- Rábano
- Ajo
- Eneldo
- Mungo
- Frijoles rojos/frijoles pintos/frijoles blancos
- Frijoles de soja
- Granos de trigo (hierba de trigo)

Por lo tanto, deben tomarse todas las medidas de precaución para evitar el desarrollo de niveles altos de bacterias en las semillas o germinados. El uso de las siguientes mejores prácticas de la industria minorista de germinados ayudará a garantizar un producto seguro y saludable. Estas mejores prácticas se encuentran disponibles en línea en: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



Los germinados de frijoles mungo y de alfalfa se usan comúnmente en restaurantes.

Hay más información disponible en el sitio web de la FDA en, <http://www.fda.gov>, ingresando "sprouts" (brotes) en el cuadro de búsqueda; o bien, en la página web de la OHA en <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.